

Berberitze - *Berberis vulgaris*

auch Sauerdorn, Berberiswurzel oder Essigbeere genannt

Vorkommen: in Laubwäldern, sonnigen Hecken, ganz Europa, Südostasien, Nordamerika, es gibt 400-600 Arten.

Pflanzenbeschreibung: Berberis ist eine immergrüne, mehrjährige und winterharte Pflanze, die das Laub abwirft. Sie hat runde Zweige und spitze Dornen. Unterschiedliche Blütenstände mit dreizähligen Blüten, die gelb bis hellorange leuchten. Es gibt auch Arten mit roten Beeren, die gerne als Hecken gepflanzt werden. Die Beeren wachsen an langen Trauben und werden ca. 5 cm lang, die ganze Pflanze ca. 3 m hoch. Vorsicht die Pflanze ist giftig, die unreifen Beeren sind giftig, ebenso Wurzel, und Blätter, da sie das Alkaloid Berberin enthalten.



Blütezeit: Mai bis Juni

Sammeln: im Frühjahr die Wurzel, im Sommer die Beeren, im Herbst die Blätter.

Inhaltsstoffe: Alkaloid Berberin, ätherisches Öl. Fruchtsäure, Gummi, Vitamin C, Alkaloide, Wachs.

Wirkung und Anwendung

Berberitze ist eine alte Heilpflanze, die vielfältig angewendet wurde: zahnenden Kindern wurden die Beeren in einem Säckchen umgehängt, aus der Wurzel hat man Tinkturen gegen Hautausschläge und Warzen hergestellt und bei Gelbsucht wurde ein Tee aus Rinde, Holz und Blätter gekocht. Das Alkaloid Berberin hat heilende Wirkung als Augenspülung bei Gerstenkorn und Lidrandentzündung. Die Inhaltsstoffe der gesamten Pflanze wirken ausscheidend auf die Organe und lösen Harnsäure. Berberin ist in größeren Mengen giftig und sollte vorsichtig angewendet werden. Berberitze ist auch eine gelbe Färberpflanze. Im Iran und Ägypten werden die Berberitzenfrüchte getrocknet gerne in den Reis gegeben, auch im Müsli schmecken sie sehr gut.

Rezept

Marmelade mit Quitten, Zwetschgen und Berberitzen

250 g reife Berberitzen, 600g Zwetschgen, 500 gr. Quittenmus
Die Berberitzen waschen, entstielen, zerquetschen, mit 1/2 Tasse Wasser aufkochen und dann durch ein Sieb drücken. Die Zwetschgen und Quitten separat weichkochen, die Quitten musen. Nun gibt man alle Früchte

zusammen und kocht noch einmal $\frac{1}{4}$ Stunde. Wichtig ist das Gewicht der Früchte zu wissen, dann wird $\frac{1}{2}$ der Gesamtmenge an Zucker dazugegeben und noch einmal eine $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Die Marmelade ist süß-herb.

Historisches

Berberitze wuchs früher an Feldrändern und war ein Zwischenwirt eines Getreidepilzes. Man hat die Pflanze jahrelang bekämpft, sodass sie nur noch selten (außer in Gärten) zu finden ist. Mit ihren spitzen Dornen bildet sie eine schützende Hecke für Vögel die dort nisten können. Die Beeren sind sehr beliebt und werden von den Vögeln verbreitet. Rinde und Wurzel wurde als Färbemittel für Leinen, Wolle, Leder, das Holz gerne zum Drechseln und für Einlegearbeiten in Möbelstücken verwendet. Bei einer Vergiftung reagiert der menschliche Körper mit starken Blutungen aus der Nase, Atemnot und starkem Schwindel.

Quellenangabe:

Magazin Herbaversum

www.botanikus.de

Text: Barbara Wallochny im Oktober

Bilder: Heike Sauer